

Le piccole tentazioni per svegliare un po' di voglia...

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterini con mozzarella di bufala (v) Datteltomaten mit Büffelmozzarella	19	28
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla berkel Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate - von unserer Berkel, mit saisonaler Beilage	24	32
crostini con tartar di manzo e senape in grani geröstete Brotscheiben mit Rindstatar und grobkörnigem Senf		22
insalata di polipo tiepido lauwarmer Oktopussalat	24	32
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan-Splittern	24	32
antipasti misti gemischte Vorspeisen	22	27
salmone marinato marinierter Lachs mit Olivenöl und Zitrone	25	35

Le insalate

insalata verde o mista (v+) grüner oder gemischter Blattsalat		12
insalata di formentino con uovo in camicia e pancetta (v) Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Speck		18

La minestra – per il fondo

pappa al pomodoro (v+) toscanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl		12
minestrone alla fiorentina (v+) Gemüsesuppe nach Florentiner Art		12



Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

	porzione piccola	porzione
cappelletti – la specialità della casa (v) hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie		
al burro e salvia mit Butter und Salbei	23	29
ai pomodorini freschi e basilico mit Datteltomaten und Basilikum	23	29
alla panna mit Rahm	23	29
spaghetti all’aglio, pomodorini datterini, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini		36
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm «nach Art des Hauses»		27
pici all’aglione (v+) Pici mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch		27
topini alla livornese kleine Gnocchi mit Tintenfisch, Oktopus, Crevetten, Seeteufel und Miesmuscheln		36
pappardelle al sugo «Lorenzini» Pappardelle an hausgemachter Hackfleischsauce		32
risotto allo spumante (v) Schaumweinrisotto		26
con gamberoni grigliati mit grillierten Riesencrevetten		36

Dall’orto

cotoletta di melanzana impanata ai cornflakes con salsa ai peperoni (v+) Auberginen-Schnitzel mit Cornflakes-Panade an Peperonisauce und Beilage nach Wahl		32
gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia (v) Ricotta-Spinat-Gnudi an Butter und Salbei		30



Dall'acqua

	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und Datteltomaten, dazu Spinat	46
gamberoni al forno im Ofen gegarte Riesengarnelen mit Parmesanrisotto	45
grigliata mista di mare grillierte Riesengarnelen, Oktopus, Tintenfisch und Seeteufel	44
pesce del giorno unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.	nach Angebot

Le carni

filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde	160 g	49
Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	200 g	58
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto		44
scaloppine di vitello al limone con pappardelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Pappardelle		42
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e broccoli selvatici grillierte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und wilder Broccoli		44
ossobuco di vitello al profumo dell'orto con risotto allo zafferano Kalbshaxe (300g) mit Gartenkräutern und Safranrisotto		43
galletto al forno con patatine al rosmarino (ca. 25 minuti) Mistkratzerli im Ofen gegart mit Rosmarinkartoffeln (ca. 25 Minuten Wartezeit)		39

I nostri contorni

spinaci (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v), patatine al rosmarino (v+), pappardelle (v), verdure grigliate (v+), broccoli selvatici(v+) Blattspinat, Parmesan- oder Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Pappardelle, Grillgemüse, wilder Broccoli	
contorno supplementare a richiesta zusätzliche Beilage auf Wunsch	8



Dolcezze

Gelati (v)

stracciatella · cioccolato · pistacchio · vaniglia · moca · nocciola · fior di latte · caramello salata (v+)	per pallina	4.5
---	-------------	-----

Sorbetti (v+)

limone · mango · lampone · fragole	per pallina	4.5
------------------------------------	-------------	-----

Formaggi – al posto di un tramonto... (v)

formaggio fresco di capra		10
taleggio / gorgonzola stagionato / parmigiano reggiano - 24 mesi	à	9
piattino di formaggi italiani		19

Dolcezze – «la vita è bella!»

bocconcini «Gioia» (v)	4 pezzi	10
4 Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. einzeln		2.5
tortino al cioccolato fondente (v)		10
lauwarmes Schokoladenküchlein mit einer Kugel Glace nach Wahl		+4.5
tiramisù della casa (v)		13
panna cotta con frutti di bosco		10
affogato al caffè con panna (v)		9.5
crème brûlée mit einer Kugel Glace nach Wahl		11 +4.5



I nostri vini dolci

Vigna Senza Nome – Moscato d’Asti docg Moscato bianco Braida, Piemonte	10cl	8.5
Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc Trebbiano, Malvasia bianca lunga Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana	4cl	10

La nostra grappa

Oro – Grappa di Vino Nobile di Montepulciano, 43 ° Vol.-% Tentua Vallocaia – Bindella, Toscana	2cl	11
---	-----	----



Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»

75 cl à 3 Franken

Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel

riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 24 mesi

olio extra vergine di oliva italiano – Covan

am Tisch

olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

grana padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Penne*.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

